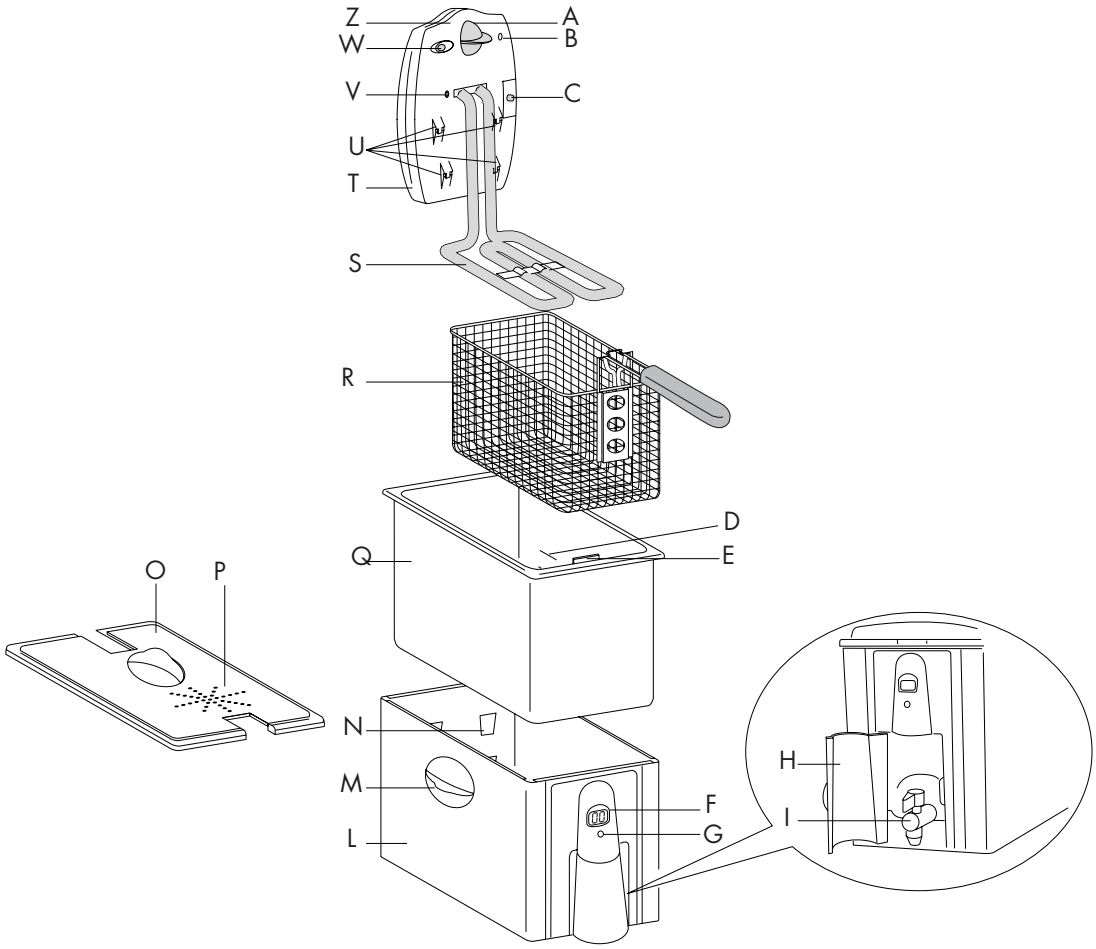
Deep fryer
Friteuse
Freidora
Friggitrice

Owner's instruction
Mode d'emploi
Instrucciones
Istruzioni per l'uso

DēLonghi

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS
LISEZ ET GARDEZ CES INTRUCTIONS
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI


Z
A
W
B
V
C
U
T
S
R
D
Q
E
O
P
N
H
M
F
I
G
L

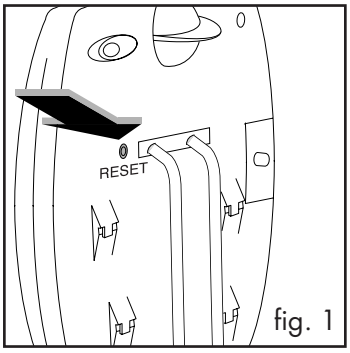


fig. 1

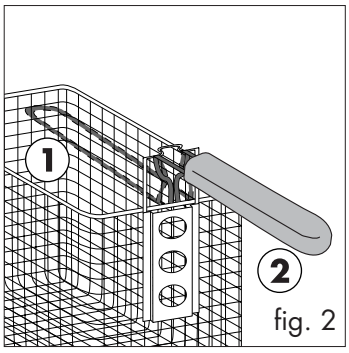


fig. 2

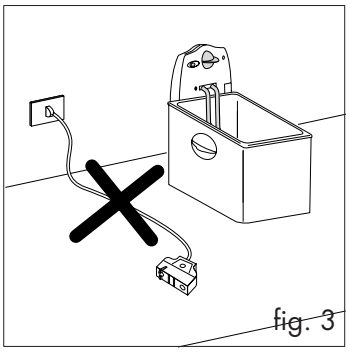


fig. 3

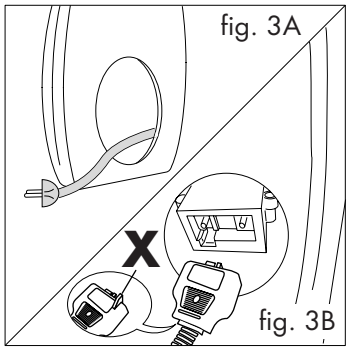


fig. 3A

X

fig. 3B

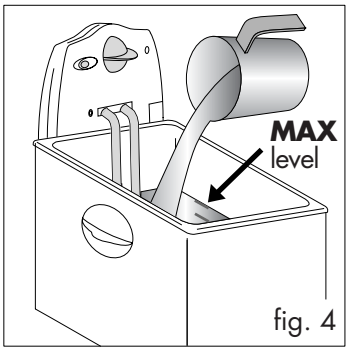


fig. 4

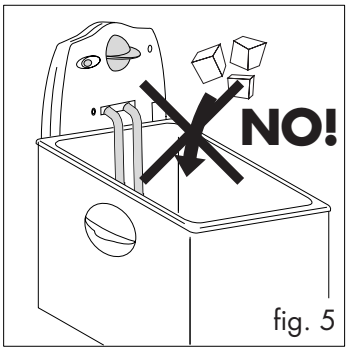


fig. 5

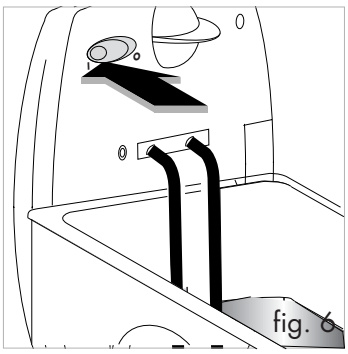


fig. 6

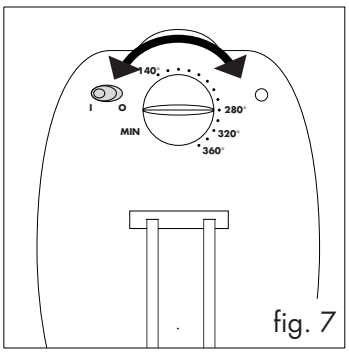


fig. 7

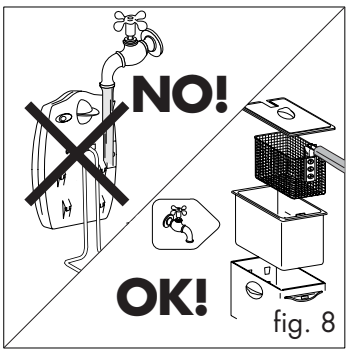


fig. 8

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug and fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the thermostat to the "OFF" position, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING

- **Do not use the fryer without oil.** The fryer will be severly damaged if heated dry.
- This fryer has a thermal cut-out, thus preventing overheating.
- Plug cord into a 120 volt AC outlet.
- If your product is provided with a polarized alternating current plug (a plug having one blade wider than the other), this plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.
- Before using the fryer for the first time, wash the aluminum pot, basket and lid thoroughly with hot soapy water, carefully dry the pot to maintain its attractive finish.
- Should the fryer leak, contact your nearest Service Center or authorized Dealer for qualified assistance.
- To assure safe operation, oversized foods or utensils must not be inserted into the fryer.
- Children or infirm persons should not be allowed to use this product unsupervised.
- Children should not be allowed to play with this appliance.
- In order to prevent possible injuries or burns, do not touch any metal parts on the deep fryer because they may be very hot, use always appropriate gloves.
- Do not open the tap of oil drain system (if fitted) when the oil is hot.
- It is totally normal that, on first use, the appliance emits a "new appliance" smell. If this happens, aerate the room.
- Before cleaning and when not in use, make sure that the power plug is disconnected.

DO NOT USE AN EXTENSION CORD

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from being entangled in or tripping over a longer cord.

IF YOUR DEEP FRYER IS SUPPLIED WITH A CORD SET WITH MAGNETIC CONNECTOR:

First fit the magnetic connector to the appliance, as seen in Figure 3B, making sure that the protruding part of the connector "**X**" is correctly inserted in the corresponding slot on the appliance, and then plug the cable into the power outlet.

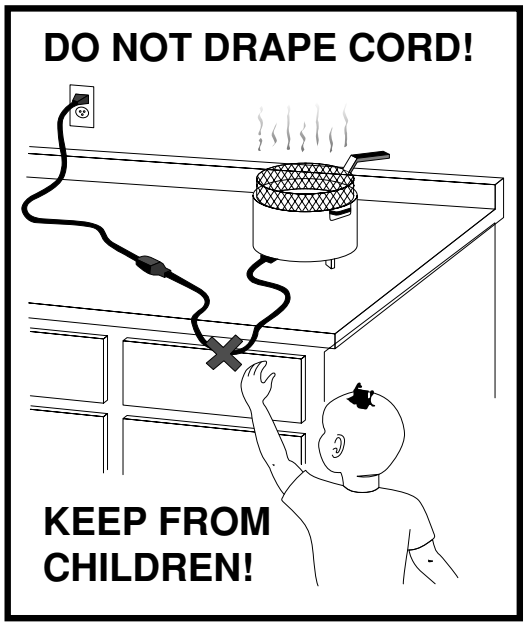
Warning

Never leave the appliance plugged into the power outlet if the magnetic connector is not fitted to the deep fryer, Figure 3.

If the magnetic connector does not remain in place, check that it has been inserted correctly, see Figure 3B. If the problem persists, contact an authorised service centre.

When the appliance is powered, always leave some free space around the magnetic connector, so as to prevent it from becoming detached.

Only use a type TA-35PA cord set supplied by De'longhi authorised service centres.



WARNING

SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FAT FRYER OR COOKER/FRYER BEING PULLED OFF OF A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.

DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE:

A. Thermostat knob for setting the temperature
B. Oil temperature light
C. Safety micro-switch
D. MIN– MAX level indicators
E. Basket support
F. Timer (not for all models)
G. Timer button (not for all models)
H. Oil drain tap cover (if fitted)
I. Oil drain tap (if fitted)
L. Casing
M. Handles
N. Slots for fitting the control unit
O. Cover with handle
P. Filter (not for all models)
Q. Removable bowl
R. Basket with folding handle
S. Electrical heating element
T. Cable compartment (not for all models)
U. Hooks for fastening the control box to the appliance
V. Thermal safety device reset
W. Switch with indicator light
Z. Control unit

THERMAL SAFETY DEVICE

The appliance is fitted with a thermal safety device that stops the appliance from heating in the event of incorrect use or irregular operation. Once the appliance has cooled, using a toothpick or similar, delicately press the safety device reset button "V" marked RESET (see Fig. 1). If the appliance does not start operating again, contact a service centre authorised by the manufacturer.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the deep fryer for the first time, carefully clean, using warm water and dishwashing detergent, the basket, the bowl and the cover. The control unit, power cable and heating element may be cleaned using a damp cloth. Check that water does not enter into the control unit and that there is no residual water in the bottom of the removable bowl. Carefully dry all the parts. Check that the control unit is properly fastened to the deep fryer body. The safety micro-switch "C" will not allow the appliance to be operated if the control unit "Z" is not correctly positioned in the casing "L".
The deep fryer is now ready for use.

FILLING WITH OIL OR FAT

- Remove the cover "O", lifting it by the handle. Turn the folding handle of the basket until it locks into place (pos. 2, Fig. 2). Remove the basket "R" by lifting it upwards.
- Remove the length of cable required to connect the appliance to the mains, from the cable compartment "T" (see Fig. 3A).
  If your fryer is supplied with magnetic connector:
  First connect the magnetic connector (see fig. 3B) keeping attention to place the connector with the jut (**X**) on the bottom side, then connect the plug.
- If oil is used, pour it into the bowl "Q" until reaching the maximum level indicated (see Fig. 4). Never exceed this limit, as oil may overflow from the container. The level of oil must always be between the maxi-

mum and minimum limits, "D". For best results, use good quality peanut oil.
- If lumps of fat are used, cut the lumps into pieces and melt them in another container, then pour the liquefied fat into the deep fryer bowl. **Never melt the fat in the basket or on the deep fryer heating element (see Fig. 5).**
- Close the cover "O".
- If the oil contains food residues on the bottom, these should be removed before heating the oil, to ensure that the oil lasts longer.

PREHEATING

- Move the switch "W" to position 1 (see Fig. 6). The light on the switch will turn on.
- Place the food to be fried in the basket "R", without overfilling (max 1.3 kg - 3lb of fresh potatoes). Check that the handle of the basket is correctly positioned (pos. 2 in Fig. 2).
- Move the thermostat knob "A" (see Fig. 7) to the required temperature (see cooking table).
- When the set temperature is reached, the light "B" will turn off.

STARTING FRYING

- As soon as the light goes off, place the basket "R" into the oil, lowering it very slowly to prevent the hot oil from spraying or overflowing.
- A significant amount of steam will be released: this is completely normal.
- It is normal during frying for steam to be released from the cover and condensate to drip form the edge of the cover.
- To avoid the risk of burns, never place your hands above the filter on the cover or above the deep fryer when frying. Before opening the cover completely, open it slowly to release the steam from the side.

SETTING THE TIMER (IF FEATURED)

Press the button "G"; the display will show "00". Keep the button "G" pressed until the required time is shown on the display. The set time can range from 01 to 99 minutes.
Once the required time has been set, release the button "G". The display will start counting down:
- from 99 to 01 minutes, the display will count down minute by minute;
- from 01 minutes on, the countdown will be in seconds.

An audible signal will indicate the end of the set time; to switch off the audible signal, simply press the timer button "G".
To change the setting of the timer, reset it by holding the button "G" for a number of seconds.
The timer signals the end of the set time, but does not stop the appliance.
To replace the battery, access the inside of the casing (H), proceeding as follows:
- Remove all the deep fryer components;
- Unscrew the two screws that support the timer;
- Lever open the hatch using a screwdriver and remove the timer, being careful not to let go of the button;
- Open the hatch on the rear of the timer and replace the battery with another of the same type; to re-insert the timer, perform the same operations in reverse.

When either replacing or disposing of the appliance, the battery must be removed and disposed according to the laws in force, in that it may damage the environment.

END OF FRYING TIME

- When the set cooking time has elapsed, lift the basket "R" and check that the food has been cooked to the required colour.
- If the food is completely cooked, turn the appliance off by moving the thermostat knob "A" to the "MIN" position, until it clicks.
- Turn off the switch "W". The light on the switch will go off.
- Allow the excess oil to drain by hooking the basket "R" onto the support "E" on the bowl; never leave the basket too long in this position, as the steam may make the fried food less crispy.
- N.B. When cooking in two phases or if more food needs to be cooked, at the end of the first phase hook the basket "R" onto the basket support "E" and wait for the light to go off again. Then slowly lower the basket "R" in the oil a second time.

COOKING HINTS

HOW LONG THE OIL OR FAT LASTS

The level of oil or fat must never fall below the minimum. Every now and then it must be completely changed. The life of the oil or fat depends on what foods are being fried. Food coated in breadcrumbs, for example, dirties the oil more than simple frying. As for any deep fryer, the oil deteriorates after being heated a number of times! Therefore, even if used correctly, it should be completely changed after 5-8 times.

CORRECT FRYING

Fresh potatoes must be washed in cold water and thoroughly dried, to prevent them from sticking together and ensure they are crisp after frying.
The recommended temperature should be followed for all recipes. If the temperature is too low, the oil will be absorbed. If the temperature is too high, a crust will form immediately and the inside of the food will not be cooked.
The food being fried must only be immersed in the oil when the oil has reached the correct temperature, that is when the light "B" has turned off.
Never overfill the basket, as this may cause a sudden drop in the temperature of the oil and thus greasier and

less uniform frying.
Check that the food is sliced into thin, even pieces. If the slices are too thick, the food will not be well cooked inside, despite its appearance, while even slices will be perfectly cooked at the same time.
Carefully dry the food before immersing it in the oil or fat, to avoid oil being sprayed; furthermore, wet food will be less crisp after cooking (especially potatoes).
Foods with a high water content (fish, meat, vegetables) should be crumbed before frying, making sure the excess flour or breadcrumbs are removed before immersing the food in the oil.
Do not fry potatoes more than 3 times consecutively.

FRYING NON-FROZEN FOOD

When referring to the following table, please keep in mind that the cooking times and temperatures are approximate, and must be adjusted according to the quantity of food and personal tastes.

Food		Max quantity		Temperature		Time (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Fresh potato chips	Half portion	800	1,8	170	340	phase1 8 - 10 phase 2 1-2
Full portion		1300	3	170	340	phase 1 11 – 13 phase 2 2-4
Fish	Calamari	600	1,3	140	280	9 - 11
	Canestrelli	600	1,3	140	280	10-12
	Sardines	600	1,3	140	280	10-12
	Prawns	600	1,3	140	280	8 - 10
	Tongue-fish	500	1,1	140	280	6 - 8
Meat	Pork cutlets	500	1,1	160	320	8 - 9
	Chicken cutlets	500	1,1	160	320	8 - 10
	Meatballs	700	1,5	160	320	8 - 10
Vegetables	Artichokes	400	0,9	150	300	15-17
	Cauliflower	600	1,3	150	300	10-11
	Mushrooms	500	1,1	150	300	8 - 10
	Aubergines	200	0,4	150	300	9 - 11
	Courgettes	500	1,1	150	300	13-15

FRYING FROZEN FOODS

Frozen foods are stored at very low temperatures. Consequently, they significantly lower the temperature of the liquid used for cooking.
For best results, never exceed the maximum recommended quantity of food when frying.
Frozen foods are often covered with a layer of ice; this ice should be removed before cooking. Immerse the basket in the oil very slowly to prevent the oil from boiling over.
The cooking times are approximate and must be adjusted according to the initial temperature of the food being fried and the temperatures indicated on the packaging of the food.

Food		Max quantity		Temperature		Time (minutes)
		gr	lb	°C	°F	
Pre-cooked frozen potato chips		600	1,3	180	360	9 - 11
Potato croquettes		700	1,5	180	360	9 - 11
Fish	Fish-fingers	500	1,1	180	360	7 - 8
	Fish fillets	500	1,1	180	360	6 - 7
Meat	Chicken cutlets	300	0,7	180	360	5 - 6

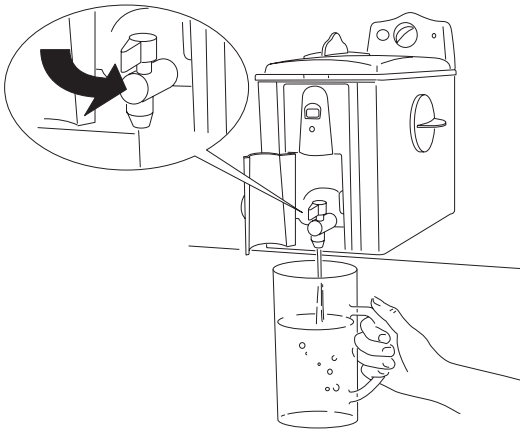
MODELS FITTED WITH OIL DRAIN TAP (if fitted)

Proceed as follows:

1. Remove the basket.
2. Open the cover "H".
3. Open the tap "I" by turning it anticlockwise.
4. Run the liquid into a container (see the figure), making sure it doesn't overflow.
5. Remove any deposits form the bowl using a sponge or tissue paper.
6. Close the tap by turning it clockwise.
7. Close the cover "H".

It is a good idea to keep the oil used to fry fish separate from that used to fry other food.

If lard or fat is used, make sure it does not cool down too much, otherwise it will solidify.



CLEANING

Before cleaning, make sure that the power plug is disconnected.
Never immerse the deep fryer in water and never place it under running tap water (see Fig. 8). The infiltration of water into the control unit may cause electrocution.
Check that the oil has cooled down, and then remove the control unit and drain the oil. In the models without the oil drain tap "I", remove the bowl "Q" and empty it by tilting it. Remove the deposits from the bowl using a sponge or absorbent paper.

Except for the control unit, power cable and heating element, all the other parts can be cleaned with warm water and dishwashing detergent. Carefully wash the filter "P" of the cover (if provided) so to maintain its efficiency.Never use abrasive sponges, to avoid damaging the deep fryer.
When this procedure has been completed, carefully dry all parts, to prevent hot oil from spraying out during operation.
The control unit can be cleaned with a damp cloth.

OPERATING FAULTS

FAULT	CAUSE	REMEDY
Bad smell	The oil has deteriorated. The cooking liquid is unsuitable.	Replace the oil or fat. Use a good quality peanut or vegetable oil oil.
The oil overflows	The oil has deteriorated and causes too much foam. You have immersed food which is not sufficiently dry in the hot oil. The basket has been immersed too quickly. The oil level in the deep fryer is over the maximum limit.	Replace the oil or fat. Dry the food well. Immerse it slowly. Reduce the amount of oil in the fryer bowl.
Food does not brown during cooking	Oil temperature is too low. The basket is over loaded	Select a higher temperature. Reduce a food quantity.
The oil does not heat up	The deep fryer has previously been used without oil in the fryer bowl, causing the thermal safety device to break. The magnetic connector is not correctly inserted	Press the safety device reset button Insert the connector with the jut "X" on the bottom side Contact the Service Centre

Limited Warranty

What Does This Warraty Cover? We warrant each Espresso Coffee Machine to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to replacement or repair, free of charge at our factory or authorized service centers, of any defective part or parts there of other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. This warranty shall apply only if the Espresso Coffee Machine is used in accordance with the factory directions which accompany it.

How Long Does The Coverage Last? This warranty runs for one year from the date of delivery and applies only to the original purchaser.

What Does This Warranty Not Cover? This warranty does not cover defects or damage of the Espresso Coffee Machine which result from repairs or alterations to the machine outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any Espresso Coffee Machine which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damages resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation may not apply to you.

How Do You Get Service? If repairs become necessary or spare parts are needed, plase write to:

De'Longhi America Inc.
Park 80 West Plaza One 4th floor
Saddle Brook, NJ 07663
or call Service Tel. No. 1-800-322-3848
or visit our internet site **www.delonghiusa.com**

De' Longhi CANADA
6150Mc Laughlin Road
Mississauga, ON
L5R 4E1

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations; All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions connection with the sale or use of its Espresso Coffee Machine.

How Does State Law Apply? This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou impliquées, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

De'Longhi America Inc.
Park 80 West Plaza One 4th floor
Saddle Brook, NJ 07663
or call Service Tel. No. 1-800-322-3848
or visit our internet site **www.delonghiusa.com**

De' Longhi CANADA
6150Mc Laughlin Road
Mississauga, ON
L5R 4E1

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Il est toujours de mise de prendre certaines précautions lorsqu'on utilise un appareil électrique. La friteuse ne fait pas exception à la règle:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas touchez les surfaces chaudes; utilisez les poignées ou les boutons de réglage.
3. Afin d'éviter les risques d'éléctrocution, ne pas immergez le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou en présence d'enfants, une surveillance étroite est de rigueur.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas. Le laissez refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utilisez l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il est défecteux, ou s'il a subi quelque dommage que se soit. Dans un tel cas, expédiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utilisez l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laissez le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placez l'appareil sur ou près d'un brûleur, d'une cuisinière au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous le transportez alors qu'il contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
12. Toujours branchez le cordon à l'appareil pour premier, et ensuite dans la prise murale. Pour débrancher, mettre toutes les commandes sur la position "OFF" et retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'emploi auquel il est destiné.
14. Assurez vous que la poignée soit bien accrochée et bien fermée.

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

PRODUIT À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

ATTENTION

- **Ne pas oubliez de remplir la friteuse d'huile avant son fonctionnement.** Un fonctionnement à sec de l'appareil entraîne sa destruction.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de panne du thermostat, le circuit électrique s'interrompt de façon automatique. Cela évite tout risque de surchauffage.
- Branchez le cordon dans une prise de courant alternatif 120 volts.
- Si votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre), cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise, essayer de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, lavez soigneusement le bac, le panier et le couvercle à l'eau chaude en ajoutant un peu de produit à vaisselle, après sécher soigneusement pour maintenir inaltérée l'esthétique du bac.
- Dans le cas de fuites d'huile de la friteuse, s'adressez au centre après-vente ou à un distributeur agréé par le fabricant.
- Pour des raisons de sécurité, il ne faut pas introduire dans la friteuse des aliments ou des ustensiles trop grands.
- Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Pour éviter les brûlures, éviter de toucher les pièces métalliques de la friteuse car elles peuvent être très chaudes; utilisez toujours des gants.
- Ne pas ouvrir le robinet vidange huile (si prévu) quand l'huile est chaud.
- À la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf qui est tout à fait normale. Aérer la pièce.
- Lorsque la friteuse n'est pas utilisée et avant de la nettoyer, s'assurer qu'elle est débranchée.

NE PAS UTILISEZ LA FRITEUYSE EN AJOUTANT UN CORDON PROLONGATEUR

Nous livrons un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.

SI VOTRE FRITEUSE EST MUNIE D'UN CORDON D'ALIMENTATION AVEC CONNECTEUR MAGNÉTIQUE:

Brancher d'abord le connecteur magnétique sur l'appareil, voir figure 1, en faisant attention à ce que la partie saillante du connecteur "X" entre correctement dans le logement prévu à cet effet sur l'appareil, puis brancher la fiche sur la prise de courant.

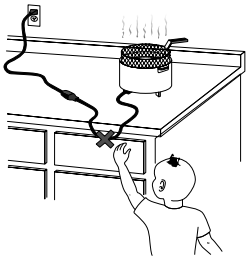
Attention

Ne jamais laisser la fiche branchée sur la prise de courant si le connecteur magnétique n'est pas branché sur la friteuse, figure 3.

Si le connecteur magnétique ne reste pas en place, vérifier qu'il est bien enfoncé, voir figure 3B. Si le connecteur ne tient toujours pas contacter un réparateur agréé.

Quand l'appareil est branché laisser toujours un espace libre près du connecteur magnétique, pour éviter qu'il puisse se détacher.

Utiliser seulement un cordon d'alimentation de type TA-35PA fourni dans les SAV agréés.



NE PAS LAISSER A LA PORTEE DES ENFANTS

IMPORTANT

DE SERIEUSES BRULURES PEUVENT ETRE CAUSEES PAR L'HUILE CHAUDE DE LA FRITEUSE. POUR CETTE RAISON, ASSUREZ-VOUS DE NE PAS LAISSER LE CORDON TRAINER SUR LA SURFACE DU TRAVAIL, OU DE LE LAISSER PENDRE A UN ENDROIT OU QUELQU'UN POURRAIT L'ACCROCHER OU TREBUCHER DESSUS PAR ACCIDENT.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL:

A. Poignée thermostat pour le réglage de la température
B. Témoin lumineux de température de l'huile
C. Micro-interrupteur de sécurité
D. Indication de niveau MIN – MAX
E. Support panier
F. Compte-minutes (si prévu)
G. Bouton-poussoir compte-minutes (si prévu)
H. Volet robinet vidange huile (si prévu)
I. Robinet vidange huile (si prévu)
L. Carcasse
M. Poignées
N. Emplacement pour fixation du groupe des commandes
O. Couvercle avec poignée
P. Filtre (si prévu)
Q. Cuve amovible
R. Panier avec manche amovible
S. Résistance électrique
T. Compartiment porte-câble (si prévu)
U. Crochets pour fixation du boîtier des commandes à l'appareil
V. Rétablissement dispositif thermique de sécurité
W. Interrupteur lumineux
Z. Groupe des commandes

DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécuritè en interrompant le chauffage en cas d'utilisation ou de fonctionnement incorrects. Après le refroidissement de l'appareil, et avec l'aide d'un cure-dent ou similaire, presser délicatement le bouton-poussoir de réarmement du dispositif de sécurité "V" à proximité de l'inscription RESET (RÉTABLISSEMENT) (voir fig. 1). Si l'appareil ne fonctionne pas, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance agréé autorisé par le constructeur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement, avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, le panier, le bac et le couvercle. Le groupe commandes, le câble d'alimentation et la résistance peuvent être nettoyés au moyen d'un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le groupe commande et de l'absence de résidus au fond de la cuve mobile. Sécher soigneusement toutes les parties.
Contrôler que le groupe commandes est solidement fixé au corps de la friteuse. Le micro-interrupteur de sûreté "C" empêche tout fonctionnement de l'appareil si le groupe commandes "Z" n'est pas correctement positionné dans la carcasse "L".
La friteuse est prête à l'utilisation.

REMPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Retirer le couvercle "O" en le soulevant par sa poignée. Tourner la poignée du panier basculable jusqu'à le bloquer (pos. 2 fig. 2). Retirer le panier "R" en le tirant vers le haut.
- Extraire du compartiment porte-câble "T" la longueur de câble nécessaire à brancher l'appareil au réseau d'alimentation (voir fig. 3A).
  Si vostre friteuse est prévue de cable d'alimentation avec connecteur magnetique:
  Connecter le convecteur magnetique ollegare prima il connettore magnetico (voir fig. 3B) avec la saillie "**X**" en haut et brancher la fiche à la prise de courant.
- En cas d'utilisation d'huile, verser cette dernière dans le bac "Q" jusqu'au niveau maximal indiqué (voir fig. 4). Ne jamais dépasser cette limite pour éviter tout débordement d'huile du récipient. Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères max et min

"D". Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser une huile d'arachide de bonne qualité.
- En cas d'utilisation d'un pain de graisse, couper ce dernier en petits morceaux et les faire fondre dans un autre récipient avant de verser la graisse dans la friteuse. **Ne jamais faire fondre la graisse dans le panier ni sur la résistance de la friteuse (voir fig. 5).**
- Refermer le couvercle "O".
- Il est conseillé d'éliminer les éventuels résidus d'aliments déposés sur le fond de la friteuse avant de réchauffer l'huile, pour que celle-ci dure plus longtemps.

PRÉCHAUFFAGE

- Positionner l'interrupteur "W" en position 1 (voir fig. 6). Le témoin de l'interrupteur s'allume.
- Placer les aliments à frire dans le panier "R", sans jamais surcharger ce dernier (max 1,3 kg - 3lb. de pommes de terre fraîches). Contrôler que le manche du panier est correctement positionné (pos. 2 fig. 2).
- Positionner le levier "A" du thermostat (voir fig. 7) sur la température désirée (voir tableau de cuisson).
- Une fois atteinte la température définie, le témoin lumineux "B" s'éteint.

DÉBUT FRITURE

- Dès que la lampe témoin s'éteint, immerger le panier "R" dans l'huile, en procédant très lentement pour éviter toute projection ou débordement d'huile chaude.
- La production d'une grande quantité de vapeur est normale.
- Il est normal, pendant la cuisson, que de la vapeur s'échappe du couvercle et que de la condensation coule du bord de celui-ci.
- Pour éviter les risques de brûlures, éviter pendant la cuisson de poser les mains sur le filtre du couvercle et sur la friteuse. Avant d'ouvrir grand le couvercle, le soulever lentement pour faire s'échapper la vapeur sur le côté.

RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES (SI PRÉVU)

Enfoncer le bouton-poussoir "G", sur l'afficheur apparaît "00". Maintenir enfoncé le bouton "G" jusqu'à la fin du temps désiré. Il est possible de sélectionner entre 1 et 99 min.
La sélection effectuée, relâcher le bouton "G". L'écran affiche le compte à rebours:
- de 99 à 1 min. l'écran compte de min en min.
- à partir d'1min. le compte se fait de sec. en sec.

Un signal acoustique signale l'échéance du temps préfixé; pour éteindre le signal acoustique, il suffit d'enfoncer le bouton compte-minutes "G".
En cas de programmation incorrecte du compteur, enfoncer pendant quelques secondes le bouton "G" pour le remettre à zéro.

Le compte-minutes signale la fin du temps L, mais n'éteint pas l'appareil.
Pour remplacer la pile, accéder à l'intérieur de la carcasse (H) de la façon suivante:
- Retirer tous les composants de la friteuse;
- Desserrer les deux vis soutenant le compteur;
- Ouvrir le couvercle en le soulevant à l'aide d'un tourne-vis et enlever le compte-minutes en faisant attention à ne pas perdre le bouton;
- Ouvrir le couvercle placé à l'arrière du compte-minutes et remplacer la pile par une neuve de même type; pour remonter le compte-minutes effectuer les mêmes opérations en sens inverse.

En cas de remplacement ou d'élimination de l'appareil, retirer et éliminer la batterie conformément aux normes en vigueur, cette dernière contenant des substances représentant un danger pour l'environnement.

FIN FRITURE

- A la fin du temps de cuisson, remonter le panier "R" et contrôler si les aliments sont dorés à point.
- Si la cuisson est satisfaisante, éteindre l'appareil en déplaçant le levier "A" du thermostat en position "MIN" jusqu'au déclic.
- Éteindre l'interrupteur lumineux "W". Le témoin de l'interrupteur s'éteint.
- Égoutter l'excès d'huile en accrochant le panier "M" sur le support "R" du bac. Ne pas laisser le panier trop longtemps dans cette position car la vapeur risque de rendre la friture moins croustillante.
- N.B. En cas de cuisson en 2 temps ou de cuissons multiples, à la fin de la première phase accrocher le panier "R" sur le support panier "E" et attendre que le témoin s'éteigne à nouveau. Immerger ensuite à nouveau le panier "R" une seconde fois dans l'huile.

CONSEILS POUR LA CUISSON

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doit jamais descendre en dessous du niveau minimal. De temps en temps, il est nécessaire de les changer complètement. La durée de l'huile ou de la graisse dépend du type de friture effectuée. Les aliments panés, par ex., salissent davantage l'huile que les aliments simplement frits. Comme dans n'importe quelle friteuse, l'huile chauffée plusieurs fois se détériore! Même si l'huile est utilisée correctement, elle doit être remplacée au bout de 5 à 8 fritures.

POUR FRIRE CORRECTEMENT

Les pommes de terre fraîches doivent être lavées à l'eau froide et parfaitement essuyées ; elles seront ainsi plus croustillantes et resteront séparées les unes des autres.
Pour chaque recette, il est important de se conformer à la température conseillée. A température trop basse, la friture absorbe l'huile et, à une température trop élevée, la croûte se forme immédiatement autour de l'aliment et l'intérieur reste cru.
Les aliments à frire ne doivent être immergés que lor-

sque l'huile a atteint la température voulue, c'est-à-dire quand le témoin lumineux a "B" s'éteint.
Ne pas surcharger le panier, pour éviter d'entraîner une baisse soudaine de la température de l'huile et donc une friture trop grasse et non uniforme.
Contrôler que les aliments sont en tranche mince et de même épaisseur, les aliments trop épais cuisant mal à l'intérieur malgré un aspect appétissant, tandis que ceux d'une épaisseur uniforme atteigne simultanément un degré de cuisson idéal.
Parfaitement sécher les aliments avant de les plonger dans l'huile ou la graisse, afin d'éviter les projections d'huiles; en outre, les aliments humides restent mous après la cuisson, en particulier les pommes de terre.
Il est conseillé de paner ou de passer dans la farine les aliments riches en eau (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer le surplus de pain ou de farine avant de les plonger dans l'huile.
Ne pas effectuer plus de 3 cuissons consécutives de pommes de terre.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

Consulter le tableau suivant, sans oublier que les temps et températures de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la quantité et des goûts de chacun.

Aliment		**Quantité max. (lb)**		**Température**		**Temps (minutes)**
		gr	**lb**	**°C**	**°F**	
Pommes frites fraîches	Demi-portion	700	1,8	170	340	1° phase 8 – 10 2° phase 1 – 2
	Portion entière	1300	3	170	340	1° phase 11 – 13 2° phase 2 – 4
Poisson	Calamars	600	1,3	140	280	9 - 11
	Mollusques	600	1,3	140	280	10 - 12
	Sardines	600	1,3	140	280	10 - 12
	Crevettes	600	1,3	140	280	8 - 10
	Soles	500	1,1	140	280	6 - 8
Viande	Côtes de porc	500	1,1	160	320	8 - 9
	Croquettes de poulet	500	1,1	160	320	8 - 10
	Boulettes	700	1,5	160	320	8 - 10
Légumes	Artichauts	400	0,9	150	300	15 - 17
	Choux-fleurs	600	1,3	150	300	10 - 11
	Champignons	500	1,1	150	300	8 - 10
	Aubergines	200	0,4	150	300	9 - 11
	Courgettes	500	1,1	150	300	13 - 15

FRITURE D'ALIMENTS SURGELÉS

Les surgelés ayant une température très basse, ils entraînent une baisse notable de la température du liquide de cuisson.
Pour obtenir de bons résultats, ne pas dépasser la quantité maximale d'aliments recommandée pour chaque friture.
Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il vaut mieux éliminer avant la cuisson. Plonger ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter que l'huile ne bouillonne.

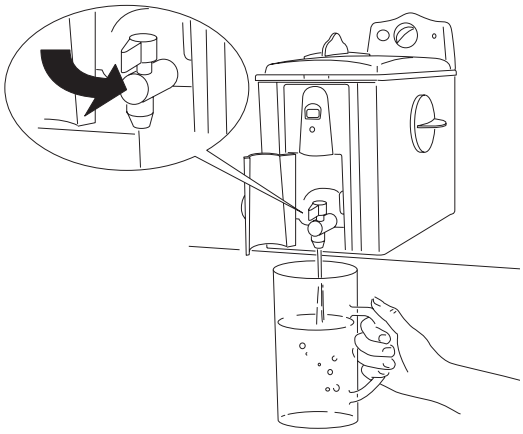
Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température conseillée par la marque de surgelés.

Aliment		**Quantité max.**		**Température**		**Temps (minutes)**
		gr.	**lb.**	°C	°F	
Pommes frites précuites surgelées		600	1,3	180	360	9 - 11
Croquettes de pommes de terre		700	1,5	180	360	9 - 11
Poisson	Bâtonnets de poisson	500	1,1	180	360	7 - 8
	Filets de sole	500	1,1	180	360	6 - 7
Viande	Croquettes de poulet	300	0,7	180	360	5 - 6

MODÈLES DOTÉS DE ROBINET DE VIDANGE D'HUILE (si prévu)

Procéder de la façon suivante

1. Retirer le panier.
2. Ouvrir le volet "H".
3. Ouvrir le robinet "I" en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Faire couler le liquide dans un récipient (voir figure) en veillant à ce qu'il ne déborde pas.
5. Passer une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer les éventuels dépôts.
6. Fermer le robinet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Refermer le volet "H".
   Il est de bonne règle de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et celle utilisée pour et les autres aliments.
   Attention, le saindoux et le lard se solidifient ! Éviter de les laisser refroidir trop longtemps.



NETTOYAGE

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.
Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau ni sous le robinet (voir fig. 8). Toute infiltration d'eau dans le corps des commandes comporte des risques d'électrocution.
Contrôler que l'huile est suffisamment refroidie, puis retirer le groupe commandes et vider l'huile. Pour les modèles sans robinet "I" de vidange d'huile, retirer la cuve "Q" et l'incliner pour la vider. Retirer le dépôt de la cuve au moyen d'une éponge ou d'un papier absorbant.

A l'exception du groupe des commandes, du câble d'alimentation et des résistances, toutes les autres parties peuvent être lavées avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Laver attentivement le filtre "P" (si prévu) du couvercle pour assurer sa efficace.
Ne jamais utiliser d'éponges abrasives risquant d'abîmer la friteuse.
Une fois l'opération terminée, sécher soigneusement le tout pour éviter toute projection d'huile chaude durant le fonctionnement.
Le groupe de commandes peut se nettoyer avec un linge humide.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTIONS
Odeur désagréable	L'huile s'est détériorée. Liquide de cuisson inadéquat.	Remplacer l'huile ou la graisse. Utiliser de l'huile d'arachide ou de l'huile végétale de bonne qualité
L'huile déborde	L'huile s'est détériorée et entraîne la formation d'un excès de mousse. Introduction dans l'huile chaude d'aliments humides. Le panier a été immergé trop rapidement. Le niveau de l'huile dépasse la limite maximum.	Remplacer l'huile ou la graisse. Bien sécher les aliments. Immerger lentement les aliments. Réduire la quantité d'huile dans la cuve.
Les aliments ne sont pas dorés à point	La température de l'huile est trop basse. Le panier est surchargé.	Sélectionner une température plus élevée. Réduire la quantité d'aliments.
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été mise en fonction sans huile dans la cuve, et a provoqué la rupture du dispositif thermique de sécurité. Le connecteur magnetique n'est pas correctement inserée.	Presser le bouton "reset". Connecter le connecteur avec la silie "X" sur la partie haute. S'adresser au Centre d'assistance

GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou impliquées, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils.
Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

De' Longhi CANADA
6150Mc Laughlin Road
Mississauga, ON
L5R 4E1

WARRANTY

All DE' LONGHI electrical appliances are guaranteed to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to the replacement or repair, free of charge, at our factory or authorized Service Centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation pre-paid, within one year from the date of delivery to the purchaser/user. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an alternating current (AC) circuit. This warranty is in lieu of all other express or implied warranties and representations and any other obligation or responsibility of the manufacturer. No other person or company is authorized to assume for us any liability in connection with the sale or use of our products.
This warranty does not cover appliances that have been repaired or modified ouside our factory, nor to appliances which have been subject to misuse, negligence or accidents.

If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De' Longhi CANADA
6150Mc Laughlin Road
Mississauga, ON
L5R 4E1

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar dispositivos eléctricos se deben observar algunas medidas básicas de seguridad. He aquí algunas de ellas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes: sírvase de las asas y los selectores.
3. No moje el aparato, ya que podría ocasionar una descarga eléctrica. Siga las instrucciones que se dan para la limpieza.
4. Extreme los controles cuando el aparato sea utilizado por o cerca de los niños.
5. Desenchufe el aparato para limpiarlo y cuando esté fuera de uso. Antes de desenchufarlo, ponga el selector en APAGADO. Déjelo enfriar antes de colocarle o extraerle algún componente y para limpiarlo.
6. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, o si ha sufrido algún daño. Llévelo al servicio técnico más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados puede ser causa de accidentes.
8. No utilice el horno al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera, ni que toque ninguna superficie caliente
10. No coloque el aparato encima ni cerca de quemadores de gas o placas radiantes encendido o también en un horno calentado.
11. No transportar la freidora cuando el aceite està caliente, porque se corre el peligro de graves quemaduras.
12. Primero, insertar siempre el enchufe en el aparato y luego conectar el cable en el tomacorriente. Para desconectar el cable, colocar en "OFF" cualquier mando y luego sacar el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para usos diversos de los previstos.
14. Averiguar que la asa estea abrochada correctamente al cesto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE

ATENCIÓN

- **La freidora tiene que ponerse en marcha sólo tras haberla llenado con aceite o manteca;** en efecto, si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento.
- Conectar el aparato solo con enchufes de corriente alterna 120 volts.
- Si su aparato está provisto de un enchufe polarizado para línea de corriente alterna (un enchufe que tiene una espiga más larga que la otra). Este enchufe se adaptará en el tomacorriente de una sola manera, la cual es una característica de seguridad. Si no logra introducir completamente el enchufe en el toma corriente, inviértalo. Si el enchufe no entra aún, llame al electricista de manera de que sustituya el tomacorriente anómalo. No eludir el objetivo de seguridad del enchufe polarizado.
- Antes de usar la freidora por primera vez lavar esmeradamente la cuba y el cesto con agua caliente y poco detergente líquido para vajillas; despues sacarlo atentamente.
- Si la freidora perdiera aceite, dirigirse al centro de asistencia tecnica o al personal autorizado de la empresa.
- No introducir en la freidora alimentos demasiado grandes o utensilios.
- Está prohibido el uso de este aparato por parte de niños y de personas incapaces sin la oportuna vigilancia.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.
- Para evitar heridas o quemaduras, no tocar ninguna de las partes metálicas de la freidora, ya que éstas pueden estar muy calientes; siempre utilizar guantes idoneos.
- No abrir el grifo para vaciar el aceite (si previsto) quando el aceite está caliente.
- Es del todo normal que durante la primera utilización, el aparato emane un olor de nuevo. Ventilar la habitación.
- Asegurarse de que la freidora está desconectada, antes de proceder a limpiarla y cuando no la utilice.

NO UTILISA LA FREIDORA CON CABLES DE PROLONGACION

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos consecuentes de un enganche o tropezadura con un cable largo.

SI SU FREIDORA ESTÁ EQUIPADA CON UNA CABLE DE ALIMENTACIÓN CON CONECTOR MAGNÉTICO:

Conecte en primer lugar el conector magnético al aparato, como se representa en la figura n°3B, teniendo cuidado de que la parte sobresaliente del conector encaje perfectamente en la sede específica prevista en el aparato, a continuación enchufe la clavija a la toma de corriente.

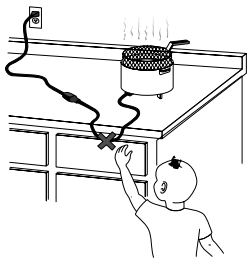
Atención

No deje nunca la clavija enchufada a la toma de corriente cuando el conector magnético no esté conectado a la freidora, figura 3.

Si el conector magnético no está conectado al aparato, compruebe la correcta colocación vea la figura 3B. Si el conector sigue sin estar colocado en su posición, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.

Cuando el aparato está alimentado deje siempre un poco de espacio libre en las inmediaciones del conector magnético, para prevenir una eventual desconexión.

Use solamente el cable de alimentación type TA-35PA, suministrado por centros de asistencia autorizados.



NO DEJAR LA FREIDORA CERCA DE LOS NIÑOS

IMPORTANTE

QUEMADURAS GRAVES PUEDEN PRODUCIRSE SI UNA FREIDORA CAE. NO DEJAR QUE EL CABLE JUELGUE DEL BORDE DE LA SUPERFICIE EN LA QUAL ESTÁ LA FREIDORA, DESDE DONDE PODERIA SER FACILMENTE AL ALCANCE DE UN NIÑO O CAUSAR MOLESTIA PARA EL UTILIZADOR.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A. Botón termostato para la programación de la temperatura.
B. Indicador luminoso temperatura aceite
C. Microinterruptor de seguridad
D. Indicación de los niveles MIN – MAX
E. Soporte cesta
F. Minutero (si previsto)
G. Pulsador minutero (si previsto)
H. Portezuela del grifo para vaciar el aceite (si previsto)
I. Grifo para vaciar el aceite (si previsto)
L. Cuerpo exterior
M. Asas
N. Sedes para la fijación del grupo mandos
O. Tapadera con asa
P. Filtro (si está previsto)
Q. Cubeta amovible
R. Cesta con empuñadura abatible
S. Resistencia eléctrica
T. Alojamiento porta cable
U. Ganchos para la fijación de la caja de mandos del aparato
V. Restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad
W. Interruptor luminoso
Z. Grupo mandos

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un dispositivo térmico de seguridad que interrumpe el calentamiento en caso de utilización incorrecta o de funcionamiento anómalo. Después de que el aparato se haya enfriado, con la ayuda de palillos para dientes o de otros objetos similares, pulsar delicadamente el pulsador de restablecimiento del dispositivo de seguridad "V", situado junto a la palabra RESET (véase fig. 1). Si el aparato no funcionase, es necesario consultar un centro de asistencia autorizado por el fabricante.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpiar correctamente, con agua caliente y detergente para vajillas, la cesta, la cubeta y la tapadera. El grupo de mandos con cable de alimentación y resistencia pueden limpiarse con un paño húmedo. Asegurarse que no haya penetrado agua en el grupo de mandos y que no haya residuos en el fondo de la cubeta amovible. Secar meticulosamente todas las partes.
Comprobar que el grupo mandos esté bien fijado al cuerpo freidora. El microinterruptor de seguridad "C" no permite el funcionamiento del aparato si el grupo de mandos "Z" no está correctamente colocado en el cuerpo exterior "L".
La freidora estará lista para la utilización.

LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Quitar la tapadera "O" y levantarla cogiéndola por el asa. Girar la empuñadura de la cesta abatible hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 2). Sacar la cesta "R" tirando hacia arriba de ella.
- Sacar del alojamiento porta cable "T" la longitud de cable necesaria para enchufar el aparato a la red (véase fig. 3A).
  Si la freidora está equipada con una cable de alimentación con conector magnético:
  Connectar el connector magnético (véase fig. 3B) prestando atención que el resalto "**X**" està rivolto en alto y enchufar la toma de corrente.
- Si se utiliza el aceite, verter el aceite en la cubeta "Q" hasta alcanzar el nivel máximo indicado (véase fig. 4). No superar nunca este límite, el aceite podría salirse del recipiente. El nivel de aceite debe estar siempre entre las indicaciones máximo y mínimo "D". Los mejores resultados se obtienen utilizando un

aceite bueno de semillas de cacahuete.
- Pero si utilizan barras de grasa, cortarlas en trozos y deshacerlos en otro recipiente y verter a continuación la grasa derretida en la cubeta de la freidora. **No fundir nunca la grasa en la cesta o sobre la resistencia de la freidora (véase fig. 5).**
- Cerrar de nuevo la tapadera "O".
- Si el aceite contiene restos de comida en el fondo, para asegurarse de que el aceite durará más tiempo, le aconsejamos retirarlos.

PRECALENTAMIENTO

- Colocar el interruptor "W" en la posición 1 (véase fig. 6). El indicador luminoso interruptor se enciende.
- Poner los alimentos para freír en la cesta "R", sin sobrecargarla nunca (máx. 1,3 lg. - 3 lb. De patatas frescas). Asegurarse que la empuñadura de la cesta esté colocada correctamente (pos. 2 de fig. 2).
- Colocar el botón "A" del termostato (véase fig. 7) sobre la temperatura deseada (véase la tabla cocción).
- Cuando se alcanza la temperatura programada, el indicador luminoso "B" se apaga.

INICIO FRITURA

- Inmediatamente después del apagado de indicador luminoso, colocar la cesta "R" en el aceite, sumergirla muy lentamente para evitar salpicaduras o salidas de aceite caliente.
- Es perfectamente normal que salga una cantidad de vapor
- Mientras se fríe, es normal que el vapor se escape por la tapadera y que la condensación pueda caer por los lados de ésta.
- Para evitar riesgos de quemaduras durante la cocción, no colocar las manos encima del filtro de la tapadera ni de la freidora. Antes de abrir por completo la tapadera, abrirla lentamente para dejar salir el vapor de los lados.

PROGRAMACIÓN DEL MINUTERO (SI ESTÁ PREVISTO)

Pulsar el pulsador "G", sobre la pantalla aparece "00". Mantener pulsador el pulsador "G" hasta que se alcance el tiempo deseado. Es posible seleccionar de 01 a 99 min.

Cuando se ha hecho la selección soltar el pulsador "G". en la pantalla aparece la cuenta atrás.

- De 99 a 01 min., la pantalla cuenta de min. en min.;
- De 01 min. la cuenta se hace de segundo en segundo.

Una señal acústica indicará el vencimiento del tiempo programado; para apagar la señal acústica es suficiente pulsar el pulsador minutero "G".

Si se programa incorrectamente el temporizador, mantener pulsado el pulsador "G" durante unos segundos para ponerlo a cero.

El minutero indica el final del tiempo seleccionado, pero no tiene la función de apagar el aparato.

Para sustituir la batería hay que acceder a la parte interna del cuerpo exterior (H) y actuar de la siguiente forma:

- Quitar todos los componentes de la freidora;
- Desenroscar los dos tornillos que sostienen el temporizador;
- Abrir la tapa haciendo palanca con un destornillador y extraer el temporizador teniendo cuidado de no perder el pulsador;
- Abrir la tapa situada sobre la parte trasera del temporizador y sustituir la batería con otra batería del mismo tipo; invertir el orden de las operaciones para volver a colocar el temporizador.

En caso de sustitución y de eliminación, extraer la batería para eliminarla según lo establecido por la leyes vigentes, ya que es perjudicial para el ambiente.

FINAL FRITURA

- Cuando se haya cumplido el tiempo de cocción, levantar la cesta "R" y controlar que los alimentos contenidos hayan alcanzado el grado de cocción deseado.
- Cuando se considera finalizada la cocción, situar el botón A del termostato en la posición MÍN en el tope para apagar aparato.
- Apagar el interruptor luminoso "W". El indicador luminoso del interruptor se apaga.
- Enganchar la cesta "R" en el soporte "E" de la cubeta para escurrir el aceite sobrante. Para que el vapor no provoque que la fritura sea menos crujiente, no dejar nunca la cesta de la freidora en esta posición.
- N.B. Si se debe efectuar la cocción en 2 fases o si se deben efectuar varias cocciones, al final de la primera fase, enganchar la cesta "R" en el soporte cesta "E" y esperar hasta que el indicador luminoso se haya apagado de nuevo. A continuación, introducir de nuevo lentamente la cesta "R" en el aceite por segunda vez.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

El aceite o la grasa no debe estar nunca por debajo del nivel mínimo. Esporádicamente, hay que renovarlo completamente. La duración del aceite o grasa dependen de lo que se fríe. El rebozado por ejemplo ensucia más el aceite que una simple operación de fritura. ¡Al igual que con las demás freidoras, recalentar el aceite varias veces lo deteriora! Por lo tanto, aunque se utilice correctamente, aconsejamos sustituir todo el aceite después de usarlo 5-8 veces.

PROCEDIMIENTO PARA FREIR CORRECTAMENTE

Para evitar que las patatas fritas se peguen entre ellas y

sean más crujientes después de freírlas, lavar las patatas frescas con agua fría y secarlas cuidadosamente.
Es importante seguir para cada receta la temperatura aconsejada. Con una temperatura demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta, se crea inmediatamente la costra y la parte interna sigue estando cruda.
Poner en el aceite los alimentos que se desean freír, solamente cuando el aceite alcance la temperatura correcta, es decir cuando el indicador luminoso "B" se apaga.
No sobrecargar la cesta, ello provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme.
Controlar que los alimentos no sean gruesos y que el grosor sea el mismo para todos, ya que los alimentos demasiados gruesos se cuecen mal en el interior, aunque presenten luego un aspecto bonito, sin embargo los que tienen un grosor uniforme alcanzan al mismo tiempo una cocción ideal.
Secar perfectamente los alimentos antes de introducirlos en el aceite o grasa para evitar salpicaduras de aceite; además los alimentos mojados resultan blandos después de la cocción (especialmente las patatas).
Aconsejamos rebozar o enharinar los alimentos con un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras) teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina sobrantes antes de ponerlos en el aceite.
No freír patatas más de 3 veces seguidas.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Consultar la siguiente tabla teniendo en consideración que los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y deben ser regulados en función de las cantidades y del gusto personal.

Alimento		**Cantidad máxima**		**Temperatura**		**Tiempo (minutos)**
		gr	**lb**	**°C**	**°F**	
Patatas frescas	Media ración	800	1,8	170	340	1°fase 8-10 2°fase 1-2
	Ración entera	1300	3	170	340	1°fase 11 – 13 2°fase 2-4
Pescado	Calamares	600	1,3	140	280	9 - 11
	Vieiras	600	1,3	140	280	10 - 12
	Sardinas	600	1,3	140	280	10 - 12
	Quisquillas	600	1,3	140	280	8 - 10
	Lenguados	500	1,1	140	280	6 - 8
Carne	Chuletas de cerdo	500	1,1	160	320	8 - 9
	Filetes de pollo	500	1,1	160	320	8 - 10
	Albóndigas	700	1,5	160	320	8 - 10
Verduras	Alcachofas	400	0,9	150	300	15 - 17
	Coliflor	600	1,3	150	300	10 - 11
	Setas	500	1,1	150	300	8 - 10
	Berenjenas	200	0,4	150	300	9 - 11
	Calabacines	500	1,1	150	300	13 - 15

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

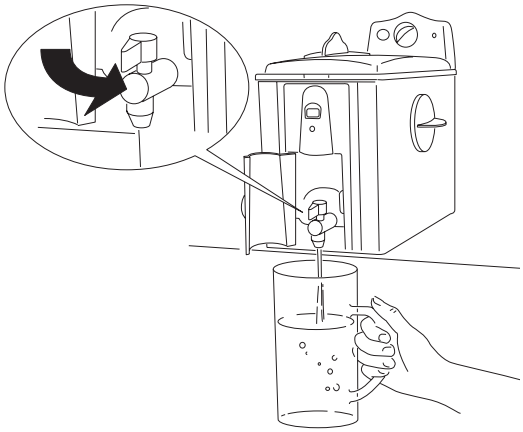
Los productos congelados tienen una temperatura muy baja. Por consiguiente, provocan un notable descenso de la temperatura del líquido de cocción.
Para obtener un buen resultado, es aconsejable no superar las cantidades máximas de alimentos para cada fritura.
Los alimentos congelados con frecuencia están recubiertos por conchas de hielo que hay que intentar eliminar antes de la cocción. Introducir a continuación la cesta en el aceite de fritura muy lentamente para evitar hervores del aceite.
Los tiempos de cocción son aproximados y deben modificarse en función de la temperatura inicial de los alimentos que se freirán y en función de la temperatura aconsejada por el fabricante de los congelados.

Alimento		**Cantidad máxima**		**Temperatura**		**Tiempo (minutos)**
		gr	**lb**	**°C**	**°F**	
Patatas fritas	Precocinadas congeladas	600	1,3	180	360	9 - 11
	Croquetas de patatas	700	1,5	180	360	9 - 11
Pescado	Palitos de merluza	500	1,1	180	360	7 - 8
	Filetes de platija	500	1,1	180	360	6 - 7
Carne	Filetes de pollo	300	0,7	180	360	5 - 6

MODELOS CON GRIFO PARA VACIAR EL ACEITE (si previsto)

Efectuar las siguientes operaciones:

1. Extraer la cesta.
2. Abrir la portezuela "H".
3. Abrir el grifo "I" dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.
4. Verter el líquido en un recipiente (véase la figura), asegurarse de que no se derrame.
5. Eliminar los eventuales depósitos presentes en la cubeta con una esponja o papel absorbente.
6. Dar vueltas al grifo en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo.
7. Cerrar de nuevo la portezuela "H".
   Es conveniente conservar por separado el aceite usado para freír el pescado y el aceite usado para freír otros alimentos.
   Si se usa manteca o lardo, no dejar que se enfríe excesivamente para evitar que se solidifique.



LIMPIEZA

Asegurarse que el aparato esté desenchufado antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

No introducir nunca la freidora en el agua y no ponerla bajo el chorro del grifo (véase fig. 8). Si el agua se infiltra en el cuerpo de mandos, se podrían provocar riesgos de electrocución.

Controlar que el aceite esté suficientemente frío, a continuación, quitar el grupo de mandos y vaciar el aceite.

En los modelos sin grifos para el vaciado del aceite "I", extraer la cubeta "Q" y vaciarla inclinándola. Quitar el depósito de la cubeta con la ayuda de una esponja o con papel absorbente.

Si se excluye el grupo de mandos, cable alimentación y resistencia, se pueden lavar todas las demás partes con agua caliente y detergente para vajilla. Lavar con cuedad el filtro "P" (si està previsto) de la tapadera para garantizar la eficacia.

No utilizar nunca esponjas abrasivas para no estropear la freidora.

Al final de la operación, secar todo meticulosamente para evitar que durante el funcionamiento del aparato se produzcan salpicaduras de aceite caliente.

Puede limpiar el grupo de mandos con un paño húmedo.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mal olor.	Aceite deteriorado. Líquido de cocción inadecuado.	Sustituir el aceite o la grasa. Use aceite de semillas de girasol o aceite vegetal de buena calidad.
El aceite se salta.	El aceite se ha deteriorado y por este motivo se forma demasiada espuma Los alimentos introducidos en el aceite caliente no estaban suficientemente secos. La cesta ha sido sumergida demasiado rápidamente. El nivel del aceite supera el límite máximo.	Sustituir el aceite o la grasa. Seque correctamente los alimentos. Introduzca lentamente los alimentos. Disminuya la cantidad de aceite en la cuba.
Los alimentos no se doran durante la fase de cocción.	Temperatura del aceite demasiado baja. Cesta demasiado cargada.	Seleccione una temperatura más alta. Disminuya la cantidad de alimentos.
El aceite no se calienta.	Utilización de la freidora sin aceite en la cuba, lo cual ha provocado la rotura del dispositivo térmico de seguridad. El conector magnético no està bien conectado.	Pulsar a tecla "reset" Connectar el connector magnético prestando atención que el resalto "**X**" està rivolto en alto. Contacte el centro de asistencia

Garantía limitada

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de esta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las anexas instrucciones del fabricante y con un circuito de corriente alterna (AC). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañia a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto. Esta garantía no es válida para los producto que hayan sido reparados o alterados fuera de nuestra fábrica ni tampoco para los productos que hayan sido sometidos a uso inadecuado, negligencia o accidentes. Si se necesitan reparaciones o refacciones, se ruega escribir a:

FIDUCIA ITALIANA S.A. DE C.V.
HORTENSIAS #129 - COL. FLORIDA
DEL. ALVARO OBREGON
01030 MEXICO DF
TEL. 0052-56625368 O 69
FAX 0052-56625619

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si usano apparecchi elettrici è bene rispettare alcune regole fondamentali di sicurezza:

1. Leggere integralmente le istruzioni
2. Non toccare le superfici calde. Usare le apposite impugnature.
3. Per non prendere la scossa, non immergere il cavo, la spina e la friggitrice in acqua o in altri liquidi.
4. Quando l'apparecchio viene usato da o nella vicinanza di bambini è necessario prestare la massima attenzione.
5. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in funzione e prima delle operazioni di pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di installare o rimuovere componenti e prima di pulirlo.
6. Non mettere in funzione l'apparecchio se la spina o il cavo appaiono danneggiati o dopo che l'apparecchio ha dato segni di malfunzionamento o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per consulenza o riparazione.
7. L'uso di accessori non consigliati dal costruttore dell'apparecchio potrebbe causare danni.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo della superficie su cui è appoggiato o venga a contatto con superfici calde.
10. Non posizionare l'apparecchio su o in prossimità di fornelli caldi, a gas o elettrici, né inserirlo nel forno quando è ancora caldo
11. Usare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi caldi.
12. Inserire innanzitutto la spina nell'apparecchio quindi collegare il cavo alla presa a muro. Per spegnere, ruotare il termostato su "OFF", quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.
13. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
14. Assicurarsi che la maniglia sia correttamente assemblata e fissata al cestello.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

QUESTO PRODOTTO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO

AVVERTENZE

- **Mettere in funzione la friggitrice soltanto dopo averla riempita di olio o grasso.** La friggitrice viene severamente danneggiata se messa in funzione a secco.
- Se viene riscaldata a vuoto, interviene un dispositivo di sicurezza termico che ne blocca il funzionamento.
- Collegare il cavo a una presa da 120 volt c.a.
- Se l'apparecchio è dotato di una spina di sicurezza polarizzata (una spina con un terminale più largo dell'altro), tale spina entrerà nella presa soltanto in un senso. Questa è una caratteristica di sicurezza. Se la spina non entra completamente nella presa, provare nell'altro senso. Se in ultima analisi la spina risultasse non adatta alla presa, chiamare un elettricista per la sostituzione della presa di tipo obsoleto. Non vanificare il sistema di protezione della spina polarizzata.
- Pulire bene l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta: la vasca, il cestello, il coperchio (senza filtro) con acqua calda e detersivo per piatti. Quindi asciugare con cura.
- Se si dovessero riscontrare perdite di olio, rivolgersi al centro di assistenza tecnica o al personale autorizzato dal costruttore.
- Per garantire un funzionamento in sicurezza, non introdurre cibi troppo grandi o utensili nella friggitrice .
- Senza opportuna sorveglianza, non consentire l'uso di questo apparecchio a bambini o persone incapaci.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Al fine di evitare possibili scottature, non toccare nessuna parte metallica perché potrebbe essere molto calda. usare guanti adeguati.
- Non aprire llo sportellino del rubinetto scarico olio (se previsto) quando l'olio è ancora caldo.
- È assolutamente normale che l'apparecchio emani un odore "di nuovo" dopo essere stato usato per la prima volta. Se succede, aerare l'ambiente.
- Quando l'apparecchio non è in funzione e prima di procedere alla pulizia assicurarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente.

NON USARE CAVI DI PROLUNGA

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti da attorcigliamento del cavo.

SE LA FRIGGITRICE È DOTATA DI CAVO CON CONNETTORE MAGNETICO:

collegare innanzitutto il connettore magnetico all'apparecchio, come illustrato in Figura 3B, assicurandosi che la parte sporgente del connettore "**X**" sia correttamene inserita nell'apposita sede sull'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa di corrente.

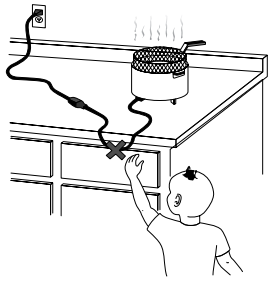
Avvertenza

Mai lasciare l'apparecchio collegato alla presa di corrente se il connettore magnetico non è inserito nella friggitrice, Figura 3.

Se il connettore magnetico esce dalla sua sede, verificare che sia stato inserito correttamente, (vedi Figura 3B). Se il problema persiste, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

Quando l'apparecchio è in funzione, lasciare sempre un po' di spazio libero intorno al connettore magnetico per impedire che si scolleghi.

Utilizzare soltanto cavi di tipo TA-35PA forniti da un centro di assistenza autorizzato De Longhi.



TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI

AVVERTENZA

UNA FRIGGITRICE CHE CADE DALL'ALTO PUÒ PROVOCARE GRAVI USTIONI. NON LASCIARE CHE IL CAVO PENDA DAL BORDO DELLA SUPERFICIE SU CUI È APPOGGIATA LA FRIGGITRICE, DOVE POTREBBE FACILMENTE ESSERE AFFERRATO DA UN BAMBINO O ESSERE D'IMPICCIO ALL'UTENTE. NON USARE PROLUNGHE.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO:

A. Manopola termostato per la regolazione della temperatura
B. Spia luminosa temperatura olio
C. Microinterruttore di sicurezza
D. Indicazione dei livelli MIN – MAX
E. Supporto cestello
F. Contaminuti (se previsto)
G. Pulsante contaminuti (se previsto)
H. Sportellino rubinetto scarico olio (se previsto)
I. Rubinetto scarico olio (se previsto)
L. Mantello
M. Maniglie
N. Sedi per il fissaggio del gruppo comandi
O. Coperchio con maniglia
P. Filtro (se previsto)
Q. Vasca amovibile
R. Cestello con manico ribaltabile
S. Resistenza elettrica
T. Vano porta-cavo (se previsto)
U. Ganci per il fissaggio della scatola comandi all'apparecchio
V. Reset del dispositivo termico di sicurezza
W. Interruttore luminoso
Z. Gruppo comandi

DISPOSITIVO TERMICO DI SICUREZZA

L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico di sicurezza che interrompe il riscaldamento in caso di errato utilizzo o di funzionamento anomalo. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, con l'aiuto di uno stuzzicadenti o qualcosa di simile, premere delicatamente il pulsante di riarmo del dispositivo di sicurezza "V" in prossimità della scritta RESET (vedi fig. 1). Se l'apparecchio non dovesse funzionare è necessario consultare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire bene, con acqua calda e detergente per stoviglie, il cestello, la vasca ed il coperchio. Il gruppo comandi con cavo alimentazione e resistenza possono essere puliti con un panno umido. Assicurarsi che non sia penetrata acqua nel gruppo comandi e che non ci siano residui nel fondo della vasca amovibile Asciugare accuratamente tutte le parti.
Verificare che il gruppo comandi sia ben fissato al corpo friggitrice. Il microinterruttore di sicurezza "C" non permette il funzionamento dell'apparecchio se il gruppo comandi "Z" non è correttamente posizionato nel mantello "L".
La friggitrice è ora pronta per l'utilizzo.

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Togliere il coperchio "O" sollevandolo per la maniglia. Ruotare l'impugnatura del cesto ribaltabile fino al suo bloccaggio (pos. 2 di fig. 2). Estrarre il cestello "R" tirandolo verso l'alto.
- Estrarre dal vano portacavo "T" la lunghezza di cavo necessaria per collegare l'apparecchio alla rete (vedi fig. 3A).

Se la friggitrice è dotata di cavo con connettore magnetico:

Dapprima inserire il connettore magnetico nell'apposita sede dell'apparecchio (fig. 3B), facendo attenzione che la parte sporgente del connettore "**X**" sia rivolta verso il basso, quindi colle-

gare il cavo alla presa di corrente.
- Se utilizzate olio, versatelo nella vasca "Q" fino a raggiungere il livello massimo indicato (vedi fig. 4). Non superare mai questo limite, si rischia la fuoriuscita di olio dal recipiente.
  Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo "D". I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide.
- Se invece utilizzate dei pani di grasso tagliateli a pezzetti e fateli fondere in un altro recipiente e poi versate il grasso liquefatto in quello della friggitrice. **Non fondere mai il grasso nel cestello o sulla resistenza della friggitrice (vedi fig. 5).**
- Richiudere il coperchio "O".
- Se l'olio contiene dei residui di cibo, questi devono essere rimossi prima di scaldarlo, affinché l'olio duri più a lungo.

PRERISCALDAMENTO

- Posizionare l'interruttore "W" nella posizione 1 (vedi fig. 6). La spia dell'interruttore si accende.
- Mettere il cibo da friggere nel cestello "R", senza mai sovraccaricarlo (max 1,3 Kg. di patate fresche). Assicurarsi che il manico del cestello sia posizionato correttamente (pos. 2 di fig. 2).
- Posizionate la manopola "A" del termostato (vedi fig. 7) sulla temperatura desiderata (vedi tabella cottura).
- Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa "B" si spegne.

INIZIO FRITTURA

- Appena spenta la lampada spia, immergere il cestello "R" nell'olio, abbassandolo molto lentamente per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo.
- E' del tutto normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.
- E' normale che durante la friggitura il vapore fuoriesca dal coperchio e che la condensa goccioli dal bordo del coperchio.
- Per evitare scottature, non mettere mai le mani sopra il filtro sul coperchio o sopra la friggitrice quando è in uso. Prima di aprire completamente il coperchio, aprirlo un poco per far uscire il vapore da un lato.

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI (se previsto)

Premere il pulsante "G", sul display compare "00". Tener premuto il pulsante "G" fino a che si raggiunge il tempo desiderato. É possibile selezionare da 01 a 99 min.

A selezione avvenuta rilasciare il pulsante "G". Sul display comincia il conto alla rovescia:
- da 99 a 01 min. il display conteggia di min. in min.;
- da 01min. il conteggio avviene di sec. in sec.

Un segnale acustico segnalerá la scadenza del tempo impostato per spegnere il segnale acustico basta premere il tasto contaminuti "G".

In caso di programmazione errata del timer é possibile azzerarlo tenendo premuto il pulsante "G" per qualche secondo.

Il contaminuti segnala la fine del tempo selezionato, ma non spegne l'apparecchio.

Per la sostituzione della batteria é necessario accedere alla parte interna del mantello "H" agendo come segue:
- Rimuovere tutti i componenti della friggitrice;
- Svitare le due viti che sostengono lo sportellino del timer;
- Sfilare il timer prestando attenzione a non perdere il pulsante;
- Aiutandosi con una moneta, rimuovere il coperchiodella batteria, svitandolo in senso antiorario;
- Sostituire la batteria con un'altra dello stesso tipo; Per reinserire il timer eseguire le stesse operazioni in senso contrario.

Sia in caso di sostituzione che di eliminazione dell'apparecchio, la batteria deve essere rimossa ed eliminata secondo le leggi vigenti, in quanto dannose per l'ambiente.

FINE FRITTURA

- Allo scadere del tempo di cottura aprire lentamente il coperchio facendo fuoriuscire il vapore di lato, alzare il cestello "R" e controllare se il cibo ha raggiunto il grado di doratura desiderato.
- Se ritenete che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio portando la manopola "A" del termostato nella posizione "MIN" sino a sentire il click.
- Spegnere l'interruttore luminoso "W". La spia dell'interruttore risulterà spenta.
- Fate sgocciolare l'olio in eccesso agganciando il cestello "R" nel supporto "E" della vasca.
- N.B. Se la cottura è richiesta in 2 fasi o si vogliono eseguire più cotture, al termine della prima fase agganciare il cestello "R" nel supporto cestello "E" ed attendere che la spia si spenga nuovamente. Quindi reimmergere lentamente il cestello "R" nell'olio per una seconda volta.

CONSIGLI PER LA COTTURA:

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

L'olio o il grasso non deve mai scendere sotto il livello minimo. Di tanto in tanto, è necessario rinnovarlo completamente. La durata dell'olio o grasso dipende da cosa si frigge. L'impanatura, per esempio, sporca l'olio più della frittura semplice. Come in una qualsiasi friggitrice, l'olio, se riscaldato più volte si deteriora! Pertanto, anche se utilizzato correttamente, consigliamo di sostituirlo completamente dopo 5-8 fritture.

PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

Le patate fresche devono essere lavate in acqua fredda e asciugate con cura, per evitare che si incollino durante la cottura e che risultino croccanti dopo la frittura.
E' importante seguire per ogni ricetta la temperatura consigliata. A temperatura troppo bassa, la frittura assorbe olio. A temperatura troppo alta si forma subito la crosta e l'interno rimane crudo. Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè quando la spia luminosa "B" si spegne. Non sovraccaricare il cestello, ciò provocherebbe un abbassamento repentino della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo grassa e non uniforme. Controllare che gli alimenti siano sottili e di uguale spessore, in quanto gli alimenti troppo spessi cuociono male all'interno, malgrado il bell'aspetto, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente la cottura ideale. Asciugare perfettamente gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso per evitare spruzzi di olio; inoltre gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). E' consigliato impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesci, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio. Non eseguire più di tre cotture consecutive di patate.

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Consultare la seguente tabella tenendo presente che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione delle quantità e del gusto personale.

Alimento		**Quantità max. (gr.)**		**Temperatura (°C)**		**Tempo (minuti)**
		gr	**lb**	**°C**	**°F**	
Patatine fresche	Mezza porzione	800	1,8	170	340	1°fase 8 - 10 2°fase 1-2
Porzione intera		1300	3	170	340	1°fase 11 – 13 2°fase 2-4
Pesce	Calamari	600	1,3	140	280	9 - 11
	Canestrelli	600	1,3	140	280	10-12
	Sardine	600	1,3	140	280	10-12
	Gamberetti	600	1,3	140	280	8 - 10
	Sogliole	500	1,1	140	280	6 - 8
Carne	Cotolette di maiale	500	1,1	160	320	8 - 9
	Cotolette di pollo	500	1,1	160	320	8 - 10
	Polpette	700	1,5	160	320	8 - 10
Verdure	Carciofi	400	0,9	150	300	15-17
	Cavolfiore	600	1,3	150	300	10-11
	Funghi	500	1,1	150	300	8 - 10
	Melanzane	200	0,4	150	300	9 - 11
	Zucchine	500	1,1	150	300	13-15

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano un notevole abbassamento della temperatura del liquido di cottura. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non superare le quantità massime di alimenti per ogni frittura. Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare di eliminare prima della cottura. Immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare ribollimenti dell'olio. I tempi di cottura sono approssimativi e devono essere variati in funzione della temperatura iniziale degli alimenti da friggere ed in funzione della temperatura consigliata dal produttore dei surgelati.

Alimento		**Quantità max. (gr.)**		**Temperatura (°C)**		**Tempo (minuti)**
		gr	**lb**	**°C**	**°F**	
Patatine precotte surgelate		600	1,3	180	360	9 - 11
Crocchette di patate		700	1,5	180	360	9 - 11
Pesce	Bastoncini di merluzzo	500	1,1	180	360	7 - 8
	Filetti di platessa	500	1,1	180	360	6 - 7
Carne	Cotolette di pollo	300	0,7	180	360	5 - 6

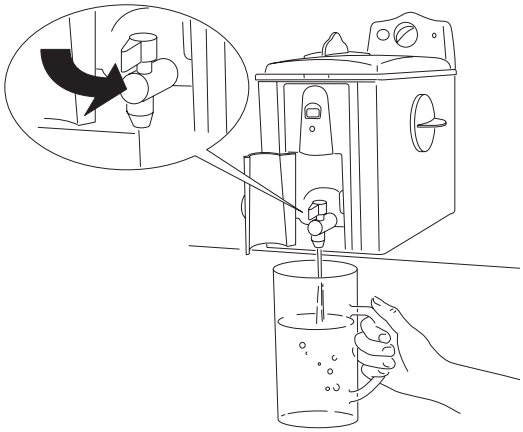
MODELLI DOTATI DI RUBINETTO SCARICO OLIO (se previsto)

Procedere nel seguente modo:

1. Togliere il cestello.
2. Aprire lo sportellino "H".
3. Aprire il rubinetto "I" ruotandolo in senso antiorario.
4. Fare defluire il liquido in un recipiente (vedi figura) accertandosi che non trabocchi.
5. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
6. Chiudere il rubinetto ruotandolo in senso orario.
7. Richiudere lo sportellino "H".

   E' buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

   Se si usa strutto o lardo, non lasciarlo raffreddare troppo, per evitare che si solidifichi.



PULIZIA

Prima di qualsiasi pulizia accertarsi che la spina sia disinserita.

Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto (vedi fig. 8). Infiltrandosi nel corpo comandi, l'acqua potrebbe provocare folgorazioni.

Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo, successivamente, togliere il gruppo comandi e svuotare l'olio. Nei modelli sprovvisti del rubinetto scarico olio "I" estrarre la vasca "Q" e svuotarla inclinandola.

Rimuovere il deposito dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con carta assorbente.

Escludendo il gruppo comandi, cavo alimentazione e resistenza, tutte le altre parti possono essere lavate con acqua calda e detergente per stoviglie.

Per mantenere l'efficienza del filtro "P" (se previsto), lavarlo accuratamente.

Non utilizzate mai spugne abrasive in modo da non rovinare la friggitrice.

A fine operazione asciugare tutto con molta cura, questo per evitare che durante il funzionamento fuoriescano spruzzi d'olio caldo.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
Cattivo odore	L'olio si è deteriorato. Il liquido di cottura non è adatto.	Sostituire l'olio o il grasso. Usare olio di arachide o olio vegetale di buona qualità
L'olio trabocca	L'olio si è deteriorato e si forma troppa schiuma Avete immerso nell'olio caldo degli alimenti non sufficientemente asciutti. Il cestello è stato immerso troppo rapidamente. Il livello dell'olio supera il limite massimo.	Sostituire l'olio o il grasso Asciugare bene gli alimenti. Immergerli lentamente. Diminuire la quantità di olio nella vasca.
Gli alimenti non raggiungono la doratura in fase di cottura	La temperatura dell'olio è troppo bassa. Il cestello è sovraccarico.	Selezionare una temperatura più alta. Ridurre la quantità di cibo.
L'olio non si scalda	La friggitrice è stata usata senza olio nella vasca, provocando il guasto del dispositivo termico di sicurezza. Il connettore magnetico non è stato inserito correttamente.	Rivolgersi al Centro Assistenza (il dispositivo va sostituito) Inserire in connettore con la parte sporgente "**X**" rivolta verso il basso. Rivolgersi al Centro Assistenza

GARANZIA LIMITATA

LIMITI DELLA GARANZIA La Ditta garantisce ogni elettrodomestico privo di difetti per quanto riguarda sia il materiale sia la lavorazione. La responsabilità della Ditta in materia è limitata alla sostituzione o riparazione, gratis, presso il nostro stabilimento o presso i nostri centri di assistenza autorizzati, del pezzo o dei pezzi difettosi, ad eccezione delle parti che abbiano subito danni durante la spedizione. Il pezzo o l'unità verranno rispediti all'utente che avrà provveduto in anticipo al pagamento della spedizione. La garanzia è soltanto valida se l'elettrodomestico è stato usato in osservanza delle istruzioni dello stabilimento di cui è dotato, e su un circuito elettrico a corrente alternata (AC).

DURATA DELLA GARANZIA La garanzia ha la durata di un anno a partire dalla data di consegna ed è valida soltanto per l'acquirente originale.

ESCLUSIONI DELLA GARANZIA La garanzia non copre difetti o danni causati all'elettrodomestico da riparazioni o alterazioni che non siano state eseguite nel nostro stabilimento o nei nostri centri di assistenza autorizzati, né si applica ad elettrodomestici che siano stati oggetto di abuso, uso incorretto, negligenza o incidenti. Inoltre, la presente garanzia non copre i danni accessori o indiretti derivanti dall'uso dell'elettrodomestico o da violazione contrattuale o violazione della presente garanzia. Alcuni stati non permettono l'esclusione o la limitazione di danni accessori o indiretti: in tal caso, la limitazione di cui sopra non si applica.

COME OTTENERE ASSISTENZA Se aveste bisogno di pezzi di ricambio o di riparazioni, vi preghiamo di contattare la Ditta al seguente indirizzo:

De' Longhi America Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
O telefonate al: 1-800-322-3848
www.delonghiusa.com

De' Longhi CANADA
6150Mc Laughlin Road
Mississauga, ON
L5R 4E1

La presente garanzia sostituisce tutte le altre garanzie e dichiarazioni esplicite. Tutte le garanzie implicite sono limitate al periodo applicabile sopra descritto. Tale limitazione non si applica nel caso in cui l'acquirente acquisti dalla DeLonghi un'estensione di garanzia. Alcuni stati non permettono restrizioni alla durata della garanzia implicita, nel qual caso le esclusioni di cui sopra non si applicano. La DeLonghi non ha autorizzato né autorizza nessuna persona fisica o giuridica ad assumersi per essa qualsiasi responsabilità in merito all'uso o alla vendita degli elettrodomestici DeLonghi.

APPLICAZIONE DELLE LEGGI STATALI Questa garanzia concede espliciti diritti legali all'acquirente, il quale potrebbe anche godere di altri diritti che possono variare da stato a stato.

D455/457 10-09-2003 11:15 Pagina 28